ガス 高速オーブン 電子レンジ

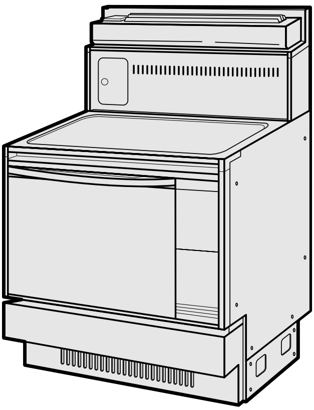
型式名	GMO-P3610

コンビネーションレンジ

114-1013型

取扱説明書

工事説明書　別添付



ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのペアフリー形オーブンをお買い上げくださいましてありがとうございました。
安全に使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この機器には別添の保証書がついています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

機器の設置及びガスの接続など付帯工事

☆機器の設置・移動や電気・アース・ガスの接続などの付帯工事は、必ずお買い上げの販売店に依頼して、安全な位置に正しく設置してください。

販売店の方へ

●機器の設置が終わり、お客様に使い方を説明されましたら、この説明書をお客様にお渡しください。

大阪ガス

特長いろいろ

パン生地にあわせて選べるイースト発酵温度

パン生地の発酵温度が3段階に選べます。（28℃、35℃、39℃）

誤操作防止のロック機構

調理中や予熱中に、他のキーを押されても誤操作できないロック機構付。

操作手順をお知らせするネクストサイン

次の操作をランプの点滅によりお知らせします。

生ものの解凍に便利な解凍専用キー

さしみ、肉などの冷凍食品の解凍に便利です。

付属のクッキングブックを見て多彩な料理を………

もくじ

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください!

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

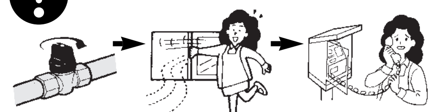
⚠危険	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
⚠警告	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	この表示の項目は、「傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される」内容です。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。（下記の絵表示は一例です）

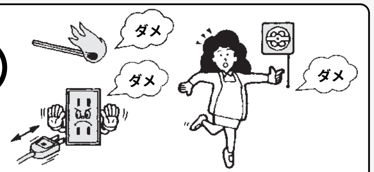
⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
⊘	このような絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
❗	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠危険

●ガス漏れに気づいたら



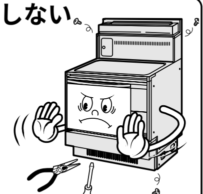
すぐ使用をやめ、ガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけガスを外に出し、もよりの大阪ガスに連絡してください。



大阪ガスの処置が終わるまでは、絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しないでください。
炎や火花で引火し､爆発･火災の原因となります。

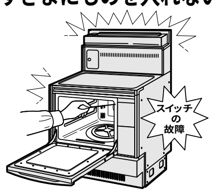
●改造・分解・修理はしない

分解禁止



改造はしないでください。
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理はしないでください。
（火災・感電・けがの原因になります。）
修理はお買い上げの販売店または、大阪ガスにご相談ください。

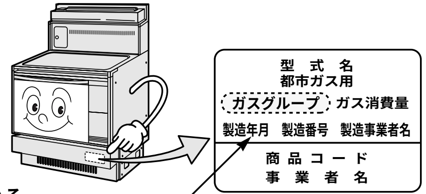
●スイッチ穴やすきまにものを入れない



スイッチ穴やすきま（吸・排気口）に、ピンや針金などの金属物や異物を入れると感電や異常動作してけがをする恐れがあります。

⚠警告

●表示しているガス種で使用する

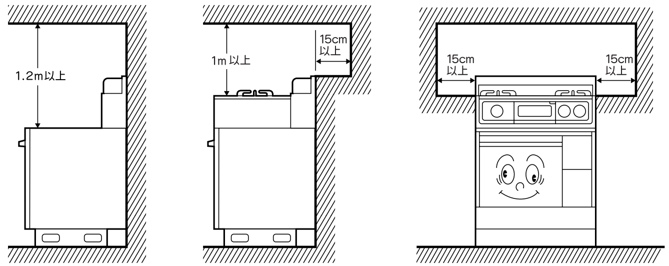


下部とびら内側に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。
（不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。）

製造年月、製造番号（○○年△△月-××××××番）を示します。

●家具、壁、天井などに近づけない

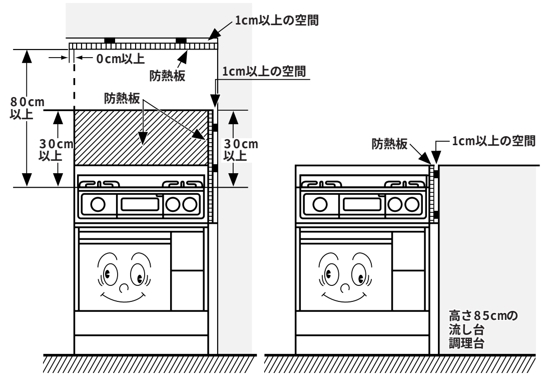
単体で設置するとき　　コンロと組み合わせて設置するとき



- この機器単体で設置するときは、トッププレートから天井まで1.2m以上離してください。
- コンロをトッププレートの上に置いて、コンロと組み合わせて設置するときは、コンロの上面から天井方向は1m以上、上方の側壁・後壁は15cm以上離してください。
- コンロ以外の器具をトッププレートの上に設置するときは、器具によって離隔距離が異なります。それぞれの器具に付属の取扱説明書に従って正しく設置してください。

- コンロの上面より上方の側方および後方に15cm以上、上部はトッププレートより天井面まで100cm以上の距離が確保できないときは、図のように防熱板を取り付けて設置できますが、左・右の両側壁とも離せないときは設置しないでください。なお、上部は防熱板を取り付けても80cm以上の空間が必要です。また、高さ85cmの流し台、調理台、出窓など、コンロ上面から飛び出た側面は、その高さの防熱板を図のように取り付けてください。

※防熱板はお買い上げの販売店にご相談ください。

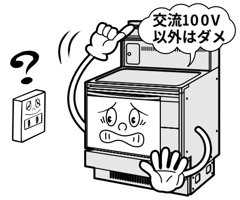


特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

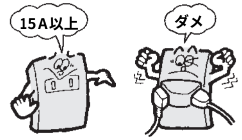
⚠警告

● 電源は交流100V以外では使用しない



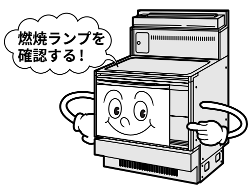
交流100V以外で使用しますと、火災や感電したり、故障の原因になります。

● 定格15A以上のコンセントを単独で使用する



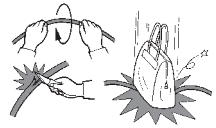
他の機器と併用する分岐コンセントなどを使用しますと、過熱・発火・火災の原因になります。

● 点火、消火の確認をする



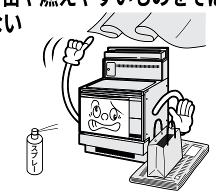
ガスオーブン使用時は、燃焼ランプの点灯で点火を確かめ、使用後は燃焼ランプの消灯で消火していることを確かめてください。

● 電源コードを加工したり無理な力を加えない



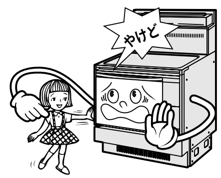
電源コードを傷つけたり、挟み込んだり、加工したり、ねじったり、無理に曲げたり、たばねたりしますと、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

● スプレー缶や燃えやすいものをそばに置いたり近づけない



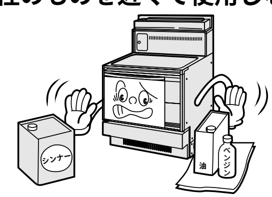
スプレー缶や紙袋などを機器の上やそばに置いたり、カーテンなどを近づけますと、過熱により発火や爆発して火災の原因になります。

● 幼い子供だけで使わせない



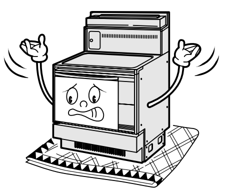
やけど、感電、けがの恐れがあります。

● 引火性のものを近くで使用しない



油やベンジン・シンナーなどを近くで使用しますと、引火・爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

● 熱に弱いものの上に置かない



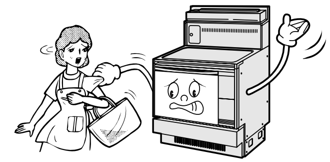
たたみ、じゅうたん、新聞紙などの上に置きますと、引火し火災の原因になります。

⚠警告

● ご自分で据えつけや移動させての再据えつけはしない

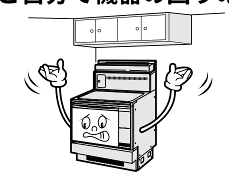
不備があるとガス漏れや感電、火災の原因になります。据えつけ、移動による再据えつけのときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。

● 使用中は就寝や外出などしない



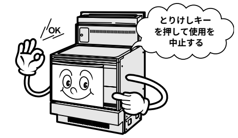
調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。

● 設置後はご自分で機器の回りの改装をしない



機器と可燃物との間に不備があると、不完全燃焼や火災の原因になります。
設置後、改装が必要なときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

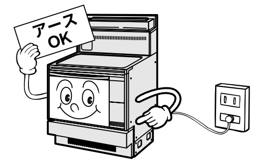
● 異常に気づいたときや、地震・火災のときは使用を中止しガス栓を閉じる



異常な臭気や異常音が感じられたときや地震・火災のときは「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。

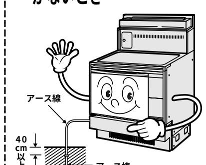
● アースを確実に取り付ける

アース取り付け



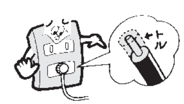
取り付けないで使用すると、故障や漏電のときに、感電する恐れがあります。
取り付けは、お買い上げの販売店にご依頼ください。

アース端子付コンセントがないとき



アース棒（別売）を湿気のある場所に打ち込みます。

アース端子付コンセントのとき

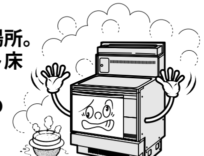


アース線先端の被ふくを取り、端子に固定します。

次のような湿気や水気のある場所では、必ずD種接地工事（第3種接地工事）をしてください。
詳しくは販売店にお問い合わせください。

湿気のある場所

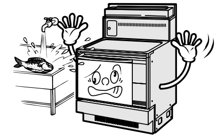
- 水蒸気が充満する場所。
- 土間・コンクリート床の場所。
- 酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所など。



水気のある場所

- 水滴が飛散したり水を取り扱う場所。
- 常に水が漏出したり結露する場所。

※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。



ご注意

アース線は、水道管やガス管、電話専用アース線には絶対に取り付けないでください。

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

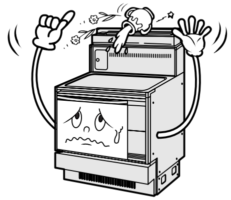
⚠警告

●排気口や吸気口はふさがない



ふさぎますと不完全燃焼や火災の原因となります。

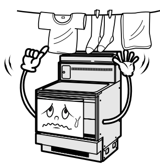
●排気口に水をこぼさない



漏電やショートして、感電、発火の原因になります。

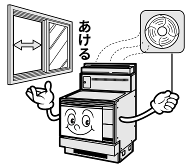
⚠注意

●調理以外の目的に使用しない



衣類の乾燥など調理以外に使用すると過熱、異常動作して発火、やけどをすることがあります。

●使用中は必ず部屋の換気をする

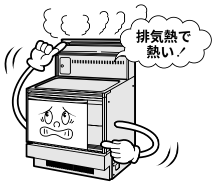


換気をしないと、不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因になります。

●指定の調理用具以外は使用しない

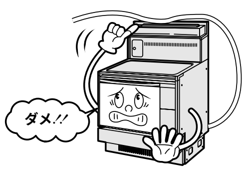
12ページの指定のものや付属のクッキングブックに記載のものおよび13ページに記載の付属品以外を使用すると、用具が燃えることがあり、火災の原因になります。
※オーブン皿などの付属部品は、この機器以外には使用しないでください。

●排気口に顔を近づけない



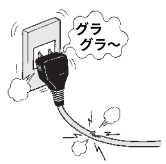
排気口から出る排気熱で、やけどの恐れがあります。

●電源コードは本体の上を通さない



排気口や温度の高い本体の上を通しますと、電源コードの被覆が破れて、感電や漏電の原因になります。

●いたんだ電源コード・電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない

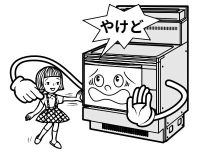


感電・ショート・発火の原因になります。

⚠注意

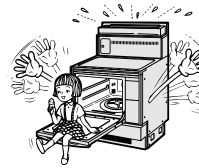
●使用中・使用直後は庫内壁面やオーブンとびらに触れない

接触禁止



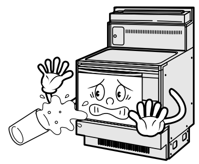
使用中、使用直後は排気口、庫内、オーブンとびらとっての周辺は高温になっていますので触れるとやけどをする恐れがあります。

●オーブンとびらに無理な力を加えない



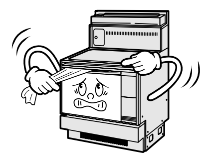
オーブンとびらは、乗ったり、ぶらさがったりして力を加えますと変形し、高温の熱気漏れとなり、やけどの恐れがあります。
また、電波漏れの原因にもなります。

●オーブンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない



オーブンとびらガラスを硬いものでこするなどして傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがをする原因となります。

●オーブンとびらにものをはさんだまま使用しない

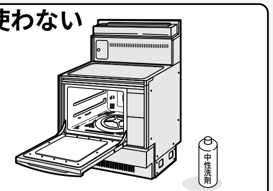


ふきんや食品くずなどはさんだまま使用すると、はさんだものが発火して火災の原因となり、電波漏れの恐れがあります。

●庫内で食品が燃えだしたときはとびらをあけないで、つぎの処置をしてください

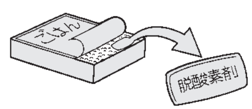
①オーブンとびらを開けないで、とりけしキーを押して運転を止めてください。
②機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。
鎮火しないときは、とびらを開け、水か消火器で消火してください。
③そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

●汚れたまま使わない



食品カスや肉汁などで汚れたままの庫内や、オーブン皿に脂がたまったまま使用しますと、調理時に火花が起こり、食品カスや脂が燃えて火災の原因となります。

●鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない



脱酸素剤などの鮮度保持剤を入れたまま加熱しますと、異常過熱して燃える恐れがあります。

●車両・船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

特に注意していただきたいこと　必ずお守りください！

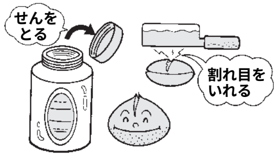
⚠注意

● ゆで卵や目玉焼きを作らない（電子レンジ）



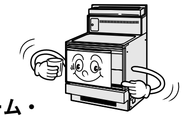
電子レンジ加熱では、破裂してやけどやけがをする原因となります。

● ビン入りや殻つき食品、卵に注意（電子レンジ）



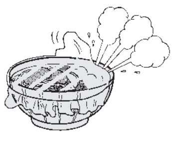
電子レンジ加熱では、ふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目をいれてください。卵は割りほぐしてから加熱してください。（破裂してやけどやけがをすることがあります。）

● 食品や飲みものは加熱しすぎない（電子レンジ）



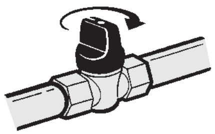
コーヒー・牛乳・生クリーム・バター、水、お酒や油脂分の多い液体などはふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰し、顔や手にやけどをする恐れがあります。加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。
※加熱前にスプーンなどでかき混ぜておく。

● ラップを外すときは蒸気に注意（電子レンジ）



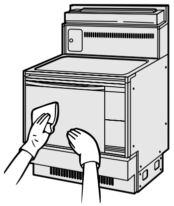
蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。また容器も熱くなっていることがあります。

● お出かけやおやすみ前はガス栓を閉じる



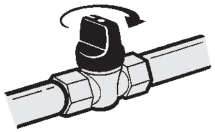
閉じないと万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。

● お手入れは手袋をはめてする



はめないと機器の角などでけがをする原因となります。

● お手入れはガス栓を閉じ、機器が十分さめてから



閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどする恐れがあり、また、機器が高温のうちはやけどすることがあります。

● 長期間使用しないときはガス栓を閉じ、電源（ブレーカーなど）を切る

ガス栓を閉じないと、万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因となります。
電源を切らないと絶縁不良による感電や漏電火災の原因となります。

※ブレーカーを切る場合、本機器専用のブレーカーであることを確認してください。

1 使用前に 使用上のお願い

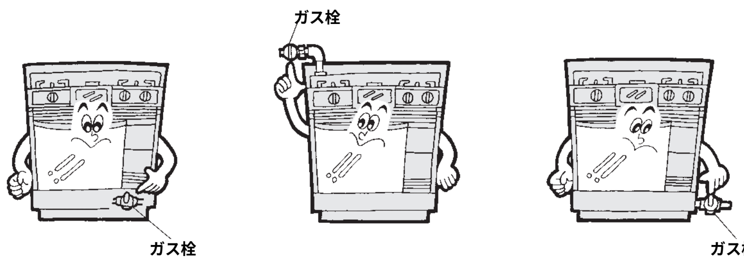
● ガス接続は専門の施工業者で

接続は金属管または金属可とう管接続をおこないます。
いずれの場合も専門の係員におまかせください。

● ガス栓の位置を確かめる

ガス栓は、つぎのいずれかの位置についています。
はじめてお使いになるときは、ガス栓の位置を確かめておいてください。

〈機器下部とびらを開けた位置〉　〈金属管配管途中（上部接続）〉　〈金属管配管途中（下部接続）〉

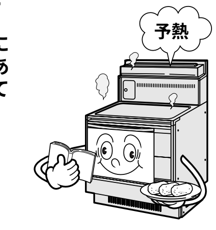


● テレビやラジオを離して

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ、ラジオなどを3m以上離してください。

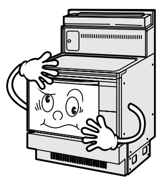
● 料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示がしてあるものは予熱をしてください。



● 調理中はオーブンとびらの開閉はひかえめに

調理中に何度もオーブンとびらを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。



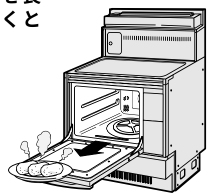
● 調理後のオーブン皿などに注意して

調理後の庫内や容器は高温になっています。オーブン皿や網を引き出すときは、必ずオーブン皿取っ手をお使いください。また、ふきんをお使いのときは必ず乾いたものをお使いください。

1 使用前に 使用上のお願い

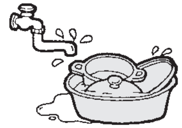
●調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。



●陶磁器やオーブン皿は急冷しない

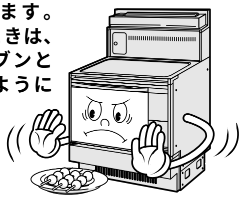
陶磁器やオーブン皿を調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。十分温度が下がってからにしてください。



電子レンジ使用のとき

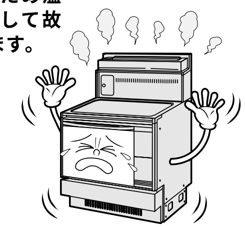
●金串など金属は使わないで

庫内壁面やオーブンとびら・ターンテーブルにふれて火花が飛び故障の原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオーブンとびらにふれないようにしてください。



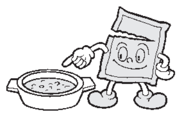
●庫内が空のまま作動させない

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。



●缶詰めやレトルト食品は容器に移しかえる

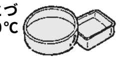
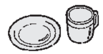
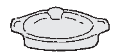
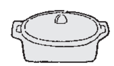
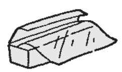
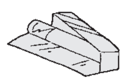
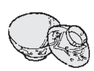
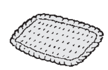
缶詰めやレトルト食品（アルミで包装されている食品）は加熱できません。また紙箱の内側にアルミが貼りつけてあるものも加熱できません。容器に移しかえてください。（火花（スパーク）・こげ・破裂の恐れがあります。）



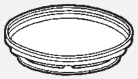
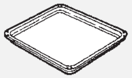
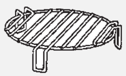
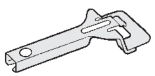
この機器は家庭用です。
業務用としてお使いにならないでください。

使える容器と使えない容器

市販の調理用具（補助具）などは、使えるものと使えないものがあります。この表を参考に容器を使用してください。
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。
○は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

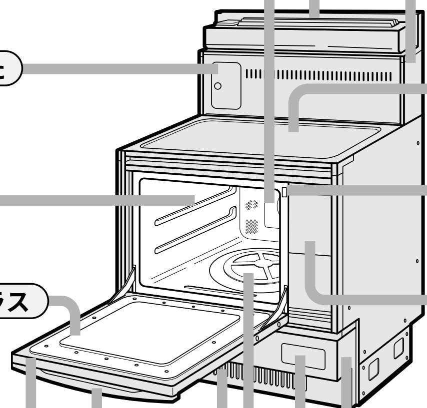
容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の140℃以上のもの 	×	○	×	●ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 ●電子レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ●ポリエチレン・スチロール樹脂 ●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など 	×	×	×	●耐熱温度表示140℃未満のポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。 また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性容器 ●キャセロール ●パイレックス ●パイロセラム ●グラタン皿など 	○	○	○	●市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 ●容器が熱くなりますのでご注意ください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど 	×	×	×	●耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●茶わん ●土なべなど 	×	○	×	●電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、スパークをおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。
金属容器 ●ステンレス容器 ●ホーロー引き容器 ●アルミ製容器 ●金網・金串など 	○	×	×	●高速オーブン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。 ●コンビ調理では、ケーキ型は使用できます。 ●電子レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間でスパークをおこしますので使用しないでください。
ラップ 	×	○	×	●電子レンジで高温になる料理（砂糖、バター、油を使う料理）には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 ●高速オーブン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用はさけてください。 ●耐熱温度140℃以上のものをお使いください。 ●高速オーブン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミホイル 	○	○	○	●電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 ●高速オーブン以外での使用は、アルミホイルが、ターンテーブルなど金属部分にふれないよう注意してください。
漆器 ●重箱 ●おわんなど 	×	×	×	●ぬりがはがれたり、食品に臭いが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナフキンなど 	×	×	×	●長時間の加熱でこげることがあります。 ●とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

1 使用前に 付属品のなまえと使いかた

付属品のなまえ	数量	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	解　凍	使　い　か　た
ターンテーブル台 	1	○	○	○	○	● 庫内の底に常時正しくセットしておきます。 セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。
ターンテーブル（丸皿） 	1	○	○	○	○	● ターンテーブル台の上に置いて使います。 ● 調理が始まると回転します。 ● 調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をターンテーブルの端にくい込ませ静かに引き出します。
オーブン皿（角皿） 	2	○	×	×	×	● 庫内のたなに直接乗せて使います。 ● 調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をオーブン皿の端中央にくい込ませ静かに引き出します。
丸　網 	1	○	×	×	×	● ターンテーブルの上に乗せて使います。
その他の付属品	● オーブン皿取っ手（1個）  ● クッキングブック（1冊） 					

各部のなまえとはたらき

本 体 各 部



熱風吹き出し口
ファンの回転により熱風を庫内のすみずみまでおくり、均一な焼き上がりにするためのものです。

コンロ配管用窓ふた
ペアフリー形ガステーブルコンロを接続するための配管用窓です。

た　な
オーブン皿（角皿）を使用するときのたなです。

オーブンとびらガラス

オーブンとびら

オーブンとびら取っ手

吸気口

排気口
調理中の排気熱がでるところです。

バックガード

トッププレート

スイッチ穴
とびらを開けると電源を切るスイッチの穴です。

操作部
15ページ・16ページにくわしく説明しています。

下部とびら
内側に銘板が貼ってあります。

安全表示ラベル

ターンテーブル台
ターンテーブルをのせる台で、調理が始まると回転します。

お 願 い

安全表示ラベルが、はげて読めなくなったり、はがれたときはお買い上げの販売店で購入（有料）していただき貼り替えてください。

ターンテーブル台は右回転や左回転することがありますが故障ではありません。

使用前に

1 各部のなまえとはたらき

操作部

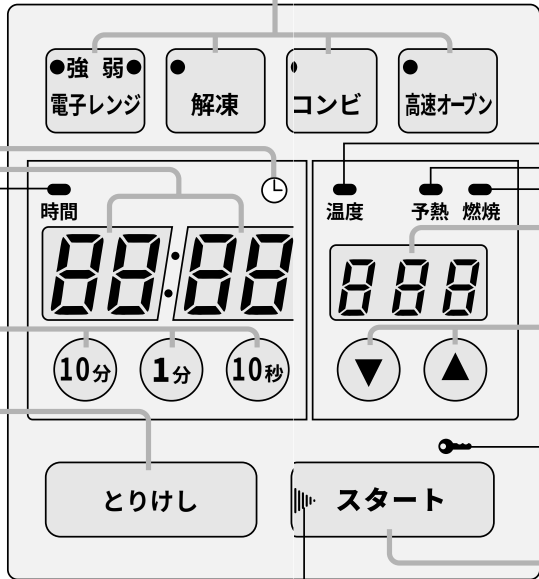
時刻合わせキー
- 時計の時刻合わせをするときに使います。
- このキーを押し、時間キーを使って時刻をセットします。
- くわしくは18ページをごらんください。

時間表示部
- 加熱時間および時刻合わせをした後の現在時刻を表示します。
- くわしくは17ページをごらんください。

時間キー
- 時計の時刻セットおよび加熱時間のセットをするときに使います。
- 3つのキーを押して、表示部を見ながらセットします。
- 設定できる加熱時間は､調理コースにより異なります。くわしくは17ページをごらんください。

とりけしキー
- キーの押しまちがいの取り消し、調理中の停止に使います。
- 押すとセットしていた調理コースと加熱時間が取り消されます。

時間ランプ

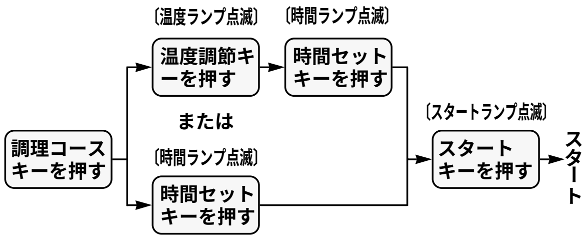


温度ランプ
予熱ランプ
燃焼ランプ

ロック表示
25ページをごらんください。

スタートランプ

ネクストサイン
調理コースキーを押すと、つぎに操作するキーの手順をランプが点滅してお知らせします。



調理コースキー

高速オーブンキー
- 高速オーブン調理をするときに使います。
- イースト発酵をするときにも使います。
- 予熱あり（ホットスタート）と予熱なし（コールドスタート）の使いかたがあります。
  使いかたは20～22ページをごらんください。

コンビキー
- コンビ調理（高速オーブンと電子レンジが同時に作動します）をするときに使います。
- 予熱あり（ホットスタート）と予熱なし（コールドスタート）の使いかたがあります。
  使いかたは20～22ページをごらんください。

電子レンジキー
- 電子レンジ調理をするときに使います。
  1回押すと「強」、2回押すと「弱」に切り替わり、押すたびに繰り返します。
  使いかたは23ページをごらんください。

解凍キー
- 解凍調理するときに使います。
  使いかたは24ページをごらんください。

温度表示部
- 温度キーを操作したときの設定温度と予熱中の温度を表示します。
  くわしくは17ページをごらんください。

温度キー
- 高速オーブン調理、コンビ調理のときの調理温度をセットするときに使います。
- (▼) を押すと温度が下がり (▲) を押すと温度が上がります。
- 設定できる温度範囲は、28℃、35℃、39℃と120℃～250℃までです。（コンビ調理では28℃、35℃、39℃の設定はできません。）

スタートキー
- 調理または予熱を始めたいときに押します。
- 途中でオーブンとびらを開けて出来具合いを見たときや、予熱終了後に再びスタートするときにも、もう一度押します。
- 2秒以上押し続けると、ロックができます。
  使いかたは25ページをごらんください。

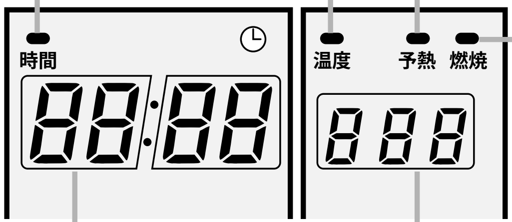
1 使用前に 各部のなまえとはたらき

表示部

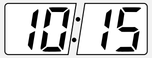
時間ランプ
操作手順を知らせるランプで点滅しているときに調理時間・時刻をセットします。調理時間をセットする必要のないときは消灯しています。

温度ランプ
操作手順を知らせるランプで点滅しているときに調理温度をセットします。調理温度をセットする必要のないときは消灯しています。

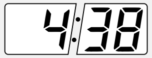
予熱ランプ
調理温度をセットした後に、点灯します。このままスタートキーを押せば予熱が開始され、予熱完了後にとびらを開けるまで点灯しています。予熱中以外のときは消灯しています。



時間表示部
- 現在時刻を表示します。
  （例）午前10時15分のとき



- 加熱時間を表示します。
  セットした加熱時間を表示します。
  調理が進むにつれて残り時間を表示します。
  （例）調理時間4分38秒



温度表示部
イースト発酵温度に合わせたときと、120℃以上の調理温度に合わせたときに表示します。
- イースト発酵のとき



- 160℃に合わせたとき



予熱のときは、合わせた温度に達するまでは点滅し、温度に達すれば点灯になります。

燃焼ランプ
高速オーブン調理やコンビ調理のときで、予熱中や調理中に、ガスがバーナー部で燃焼しているとき点灯します。
設定温度に達すると表示は消え、その後調理温度に合わせてついたり消えたりします。

設定できる加熱時間

機能	電子レンジ（強）	電子レンジ（弱）	高速オーブン	コンビ	解　凍
設定範囲	10秒～29分50秒	10秒～59分50秒	10秒～99分50秒	10秒～29分50秒	10秒～29分50秒

ピッ こんなときにアラームが鳴ります!

4種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容	アラームの種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー（4回）	エラー表示とともに鳴る
ピッピッピッピッピッ（5回）	予熱が完了したとき	ピー	加熱時間完了のお知らせ

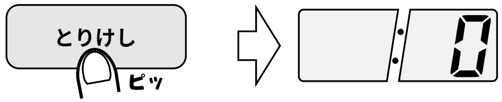
準　備

時計を合わせましょう

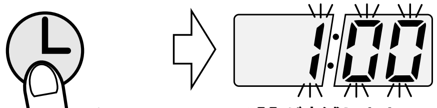
◎操作をする前に、庫内の部品と包装材料をすべて取り出してください。
◎電源プラグがコンセントに差し込まれていることを確かめてください。
外れているときは、差し込んでください。ピッまたはピピッと音がして表示部が 0 の表示になります。

（例）午前10時35分に合わせるとき

1 とりけしキーを押す
- 誤動作を防止するため一度とりけしキーを押してください。

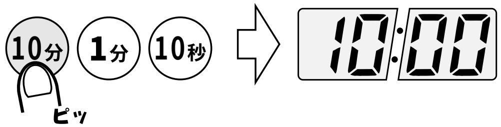


2 時刻合わせキーを押す
- 時間ランプが点滅します。

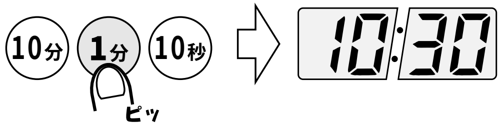


1:00 が点滅します。

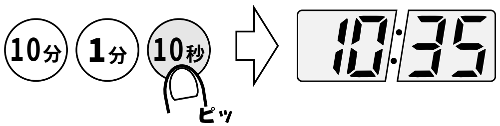
3 時間キーの 10分 を押して「時」を合わせる
- 時計は12時間計で、午前・午後の区別はありません。
- 押していくと1～12を表示します。
- 時間ランプは点滅しています。



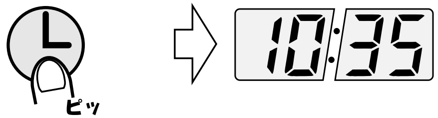
4 時間キーの 1分 を押して「分」の10の位を合わせる
- 押していくと0～5を表示します。
- 時間ランプは点滅しています。



5 時間キーの 10秒 を押して「分」の1の位を合わせる
- 押していくと0～9を表示します。
- 時間ランプは点滅しています。



6 時刻合わせキーを押す
- 時間ランプが消灯し時計合わせの完了です。
- セットした時間の0秒からスタートします。



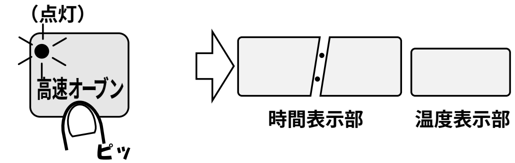
ご注意
- 3～5の手順で約10秒間操作しないとき ⇨ 表示されている時刻が設定されます。
  （例えば 3の手順でおいておくと10時00分に設定されます。）
- 停電などで電源が切れたとき ⇨ 再度、時計合わせをしてください。
- 設定を間違えたとき ⇨ 5までの操作のときは3～5の操作で設定をし直してください。
  6の操作後は再度1から操作をしてください。

1 使用前に 準　備

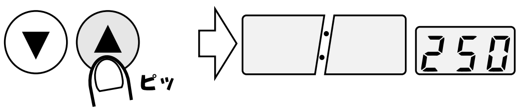
カラ焼きをしましょう

◎機器の加工のための油を焼き切るため、カラ焼きをしてください。
◎ガス栓を開けてください。
◎庫内にターンテーブル台をセットしてください。
※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

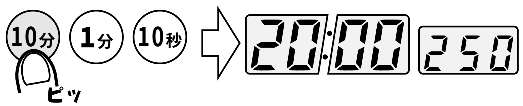
1 高速オーブンキーを押す
- 高速オーブンランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。



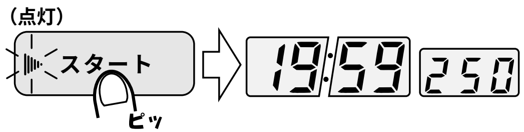
2 温度キーを押し250℃に合わせる
- 温度ランプが消え、予熱ランプが点灯します。
- 時間ランプとスタートランプが点滅します。



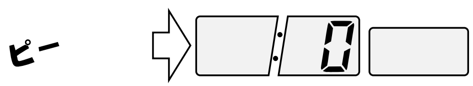
3 時間キーを押し20分に合わせる
- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。
- 予熱ランプは消灯します。



4 スタートキーを押す
- スタートランプが点灯になります。
- 燃焼ランプが点滅したときは、再びスタートキーを押してください。
- ガスが燃焼を始めると燃焼ランプが点灯し、その後庫内が設定温度になれば、燃焼ランプは消灯、点灯を繰り返します。
- 最初は煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。



完了
- とびらを開ければ時計表示になります。



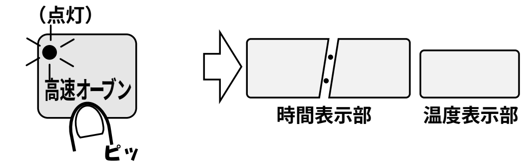
2 使いかた 高速オーブン／コンビ（予熱なし／発酵）

◎オーブン皿（角皿）を使用のときは、ターンテーブル（丸皿）を取り除いてください。
◎コンビ調理での発酵はできません。
※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

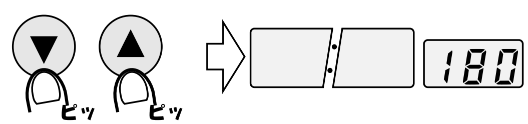
1 食品を庫内に入れる

（例）高速オーブン調理で
180℃、15分のとき

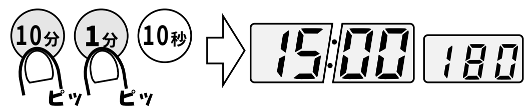
2 高速オーブンキーまたはコンビキーを押す
- 押したキーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。



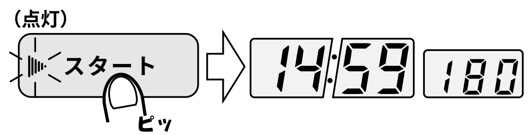
3 温度を合わせる
- 温度ランプが消え予熱ランプが点灯します。
- 時間ランプとスタートランプが点滅します。
- イースト発酵は温度キーを押して39／35／28℃のいずれか選びます。予熱ランプは消灯します。



4 時間を合わせる
- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。
- 予熱ランプは消灯します。

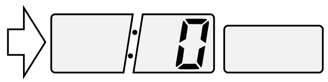


5 スタートキーを押す
- スタートランプが点灯になります。
- 燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。



6 できあがり

ピーと1回鳴り
庫内灯が消えます。



アドバイス

- 調理中に、ランプが点灯している調理コースキーを押すと、押している間だけ庫内温度を温度表示部に点滅表示します。

○設定できる最大加熱時間は
　高速オーブン…99分50秒まで（10秒単位）
　コンビ…………29分50秒まで（10秒単位）
○設定できる加熱温度の範囲は
　高速オーブン/コンビ…120～250℃（10℃単位）
　イースト発酵 ………… 28／35／39℃

- イースト発酵は庫内が熱いと失敗します。庫内が冷えてから使いましょう。

―― 発酵温度について ――
28℃：自然酵母使用のパン作りに適します。
35℃：一般的なパン作りの発酵に適します。
39℃：ホイロ（最終仕上げ発酵）などの発酵時間の短縮に役立ちます。

2 高速オーブン／コンビ（予熱あり）

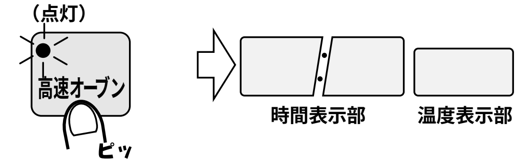
◎オーブン皿（角皿）を使用のときは、ターンテーブル（丸皿）を取り除いてください。
◎コンビ調理での発酵はできません。
※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

予熱をします

（例）高速オーブン調理で
200℃、25分のとき

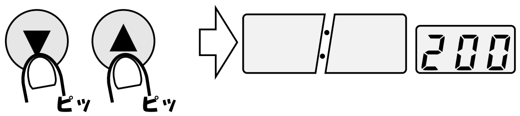
1 高速オーブンキーまたはコンビキーを押す

- 押したキーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。



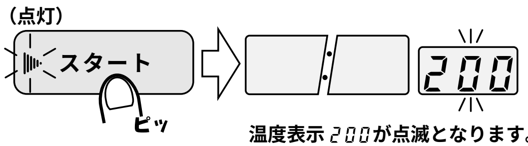
2 温度を合わせる

- 温度ランプが消え予熱ランプが点灯します。
- 時間ランプとスタートランプが点滅します。



3 スタートキーを押す

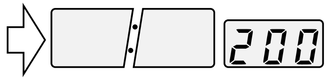
- スタートランプが点灯になります。
- 燃焼ランプが点灯します。



温度表示 200 が点滅となります。

予熱完了

- ピッピッピッピッピッと5回鳴り、予熱完了をお知らせします。
- とびらを開くまで約30分間は、そのままの温度を保ちますが、30分を過ぎると機器は動作を停止し、温度は下がります。このときは、再びスタートキーを押して予熱をしてください。



温度表示 200 が点灯となります。

加熱をします

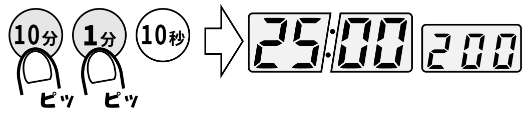
4 食品を庫内に入れる

- 食品を庫内に入れとびらを閉めると、予熱ランプ、スタートランプが消え時間ランプが点滅します。



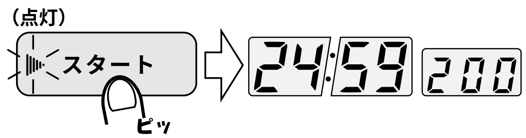
5 時間を合わせる

- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。



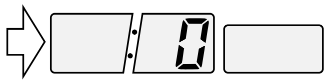
6 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。



7 できあがり

ピーと1回鳴り
庫内灯が消えます。



設定温度に達するまでの予熱時間のめやすは下表を参考に！

設定温度	庫内温度	時　間
150	約150℃	2〜3分
200	約200℃	3〜4分
250	約250℃	4〜5分

○設定できる最大加熱時間は
高速オーブン…99分50秒まで（10秒単位）
コンビ…………29分50秒まで（10秒単位）

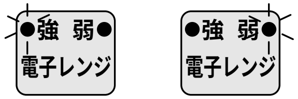
○設定できる加熱温度の範囲は
高速オーブン／コンビ…120〜250℃
（10℃単位）

2 使いかた 電子レンジ(強／弱)

※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

電子レンジ強／弱の切り替えかた

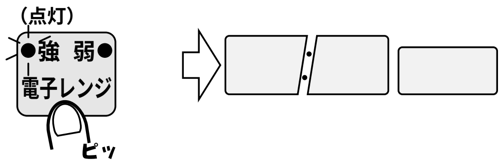
●電子レンジキーを1回押すと「強」
　　　　　　　　2回押すと「弱」
押すたびに繰り返します。
ランプが点灯して選んだ
コースを表示します。



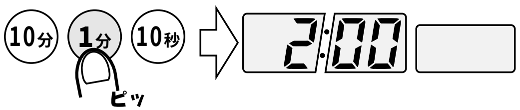
1 食品を庫内に入れる
●ターンテーブル（丸皿）を必ず使用してください。

（例）電子レンジ「強」で
2分00秒のとき

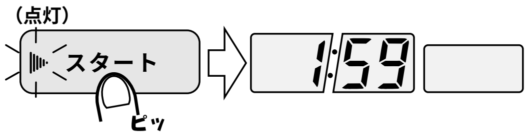
2 電子レンジキーを押す「強」
●「弱」を使うときは2回押す。
●時間ランプが点滅します。



3 時間キーを押し時間を合わせる
●時間ランプが消えスタートランプが点滅します。

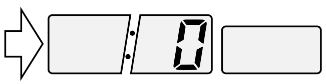


4 スタートキーを押す
●スタートランプが点灯になります。



5 できあがり

ピーと1回鳴り
庫内灯が消えます。



◎設定できる最大加熱時間は
電子レンジ「強」……29分50秒まで（10秒単位）
電子レンジ「弱」……59分50秒まで（10秒単位）

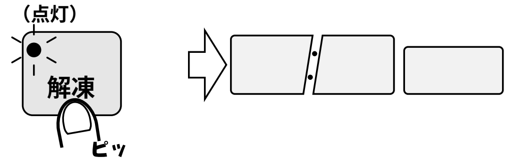
解凍

※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

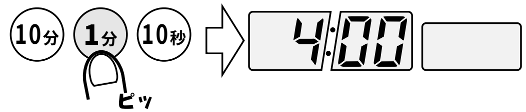
1 食品を庫内に入れる
●ターンテーブル（丸皿）を必ず使用してください。

（例）加熱時間を4分で
調理するとき

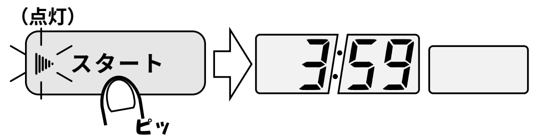
2 解凍キーを押す
●解凍ランプが点灯します。
●時間ランプが点滅します。



3 時間キーを押し時間を合わす
●時間ランプが消え、スタートランプが点滅します。

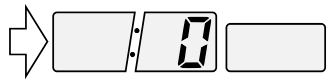


4 スタートキーを押す
●スタートランプが点灯になります。



5 できあがり

ピーと1回鳴り
庫内灯が消えます。

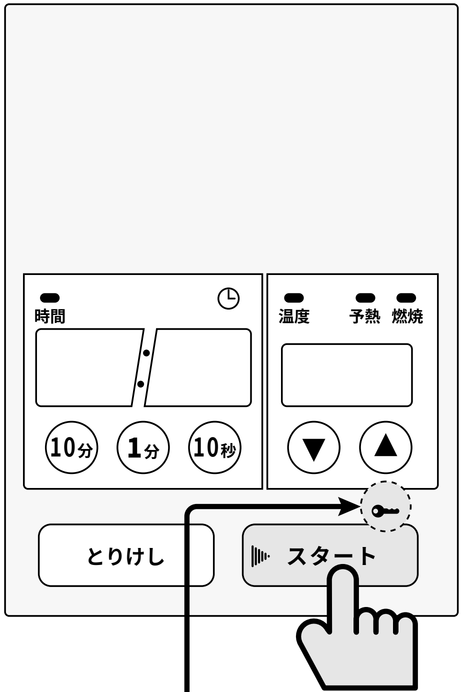


アドバイス

●設定できる最大加熱時間は29分50秒まで（10秒単位）
●さしみで食べる魚の切身やいかなどは、ラップをしないで皿にのせてそのまま解凍しましょう。
中心部がまだ少し凍っている半解凍で加熱を止めるようにしましょう。
●ブロック状に凍らせたえびや貝柱などは、一度に解凍せず、途中でほぐして水を除きます。
●薄切り肉などは、ラップをしないでおこないましょう。
重なった部分が、ほぐせる程度（肉自身にシャーベット状の氷がある程度）で止めるとうまく仕上がります。加熱しすぎますと端の部分がにえます。

2 使いかた ロックのしかた

ロックは、あやまって調理中や予熱中に、とりけしキーを押して機器を停止させないためや、小さなお子さまのいたずらなどで未使用中に誤って動作させないためのものです。



約2秒間押し続ける

ロック中は 🔑 ランプが点灯。
ロックがされてないときは
🔑 ランプが消灯しています。

ロックをするとき

- スタートキーを約2秒間押し続けますと 🔑 ランプが点灯し、ロックとなります。
  （ネクストサインのランプ点滅中はロック操作はできません。）
- 🔑 ランプ点灯中は、スタートキーのロック解除以外はすべてのキーを受けつけません。

ロックの解除

- 予熱中や調理中は、ロック中にとびらを開けると解除となります。
  🔑 ランプが消灯します。
- ただし、予熱中、調理中以外では解除できません。この時は、スタートキーを2秒間以上、押し続けて解除してください。
- 加熱時間が終了すれば、 🔑 ランプが消灯し自動的に解除します。
- ロック中にスタートキーを約2秒間押し続けたときも 🔑 ランプが消灯し、解除となります。

スタートキーを約2秒間押し続ける動作を繰り返しますと,ロックとロック解除を繰り返します。

3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

安全にお使いいただくため点検･お手入れをしてください。

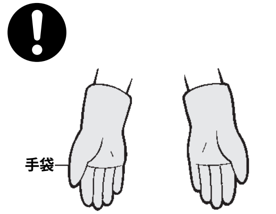
点　検

- 機器の回りに燃えやすいものがありませんか。…………燃えやすいものを取り除く
- 排気口にものがのっていませんか。………………………のっているものを取り除く
- 電源コードが傷んでいませんか。…………………………販売店に修理を依頼する
- 異常音がしませんか。………………………………………販売店に修理を依頼する

お手入れ

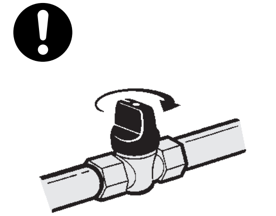
庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいですが、やけどには十分注意してください。

1 手袋をはめる



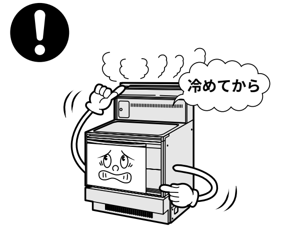
はめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

2 機器のガス栓を閉じる



万一、ガスが燃焼したとき、やけどをします。

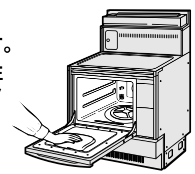
3 機器本体がさめてから



本体が十分さめないと、やけどのおそれがあります。

● 庫内やとびらの内側は そのつどふきとる

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。

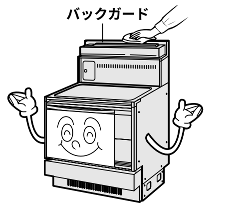


● オーブン皿や網などの付属品はそのつど洗う

- オーブン皿・網などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふきとってください。

● バックガードの汚れは そのつど手入れをする

- 毎回布などのやわらかいものでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤や水をひたしたスポンジや布などのやわらかいものでふきとります。



お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・たわしなどは、塗装の変質、はがれの原因となるので使わないでください。また、化学ぞうきんは、その注意書にしたがってください。
- 石けん・食品カスをすき間やオーブン庫内底面に残さないでください。（故障の原因となります。）



故障かな？と思ったら

故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときはお買い上げの販売店にご連絡ください。

症　　状	原　因　と　処　置（お調べいただくこと）	参照ページ
時間表示部に何も表示が出ない	●ブレーカーが切れている → ブレーカーを入れる ●電源プラグが抜けている → 電源プラグをコンセントに差し込む ●停電している → 停電の回復をまつ	—
燃焼ランプが点滅し点火しない	●ガス栓が全開になっていない → ガス栓を全開にする ●ガス配管中に空気が残っている → スタートキーを押し、点火動作を繰り返す ●LPガスがなくなりかけている → 新しいLP容器に切り換える	—
初めてオーブンを使用したら煙が出た	●調理庫内は、加工のための油が塗ってあり、最初はその油が焼けて煙が出ます。故障ではありません。 初めてお使いのときは19ページの要領でカラ焼きをしてください。	19
スタートのとき少し音が大きい	●部品が起動するときの音で、故障ではありません。	—
点火時や消火時に「チリ、チリ」と音がする	●金属が加熱や冷却されるため、膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。	—
オーブン使用時に「カチッ」と音がする	●庫内温度を調節するための電磁弁が作動する音で、故障ではありません。	—
オーブン使用中、燃焼ランプが点灯しない	●庫内が設定温度以上になっているためで、設定温度以下になると点灯します。	—
オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	●機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めます。ガス漏れの心配はありません。停電が回復したら、初めからセットして使用ください。	—
オーブン調理中に煙がもれる	●油分の多い調理物をオーブン皿で直接焼き上げますと、煙が発生することがあります。クッキングブックをもう一度ご確認ください。	—
ターンテーブルが回転しないまたは回転ムラがある	●ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない → 正しくセットする 食品（容器）が庫内壁面にふれている → ふれないように直す	13
庫内で火花が飛ぶ	●金属が庫内壁面にふれている → ふれないように直す ●庫内に食品カスや油がたまっている → 食品カスや油を取り除く	—
電子レンジ調理で食品が加熱されない	●食品が金属容器、アルミホイルで包まれている → 金属容器、アルミホイルを取り除く	11 12

※アラームが連続して4回鳴り、異常の状態（11、12、14、31、51、61、71、72）を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「止」にし、電源プラグが抜けるときは抜いてお買い上げの販売店にご相談ください。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 27ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップか大阪ガスにご連絡ください。
  なお、連絡いただくときは、つぎのことをお知らせください。

1. 品　　名……コンビネーションレンジ
2. 商品コード……下部とびら内側に貼り付けてある、銘板をご覧ください。
3. 現　　象……（できるだけ詳しく）
4. お客様名、住所、電話番号、道順……（できるだけ詳しく）

例（銘板）

型 式 名		
ガスの種類およびグループ ガス消費量		
製造年月	製造番号	製造業者名
(N) 114-1013 (U) 大阪ガス株式会社		

転居される場合

ガスには都市ガス7種類およびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップか大阪ガスにご連絡ください。
  この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造ができない場合もあります。

保証・補修について

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに相談してください。
  修理によって性能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  この製品の修理用性能部品《性能を維持するための必要な部品》の最低保有期限は、製造打ち切り後9年間です。
  但し、最低保有期限の経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

3 長期間使用しない場合

- 長期間ご使用にならないときは、ガス栓を閉じ、電源プラグがコンセントから抜けるときは抜いて、電源（ブレーカーなど）を切ってください。
  ブレーカーを切るときは、本機器専用のブレーカーであることを確認してください。
- なお、お手入れをしておくと次回お使いのとき便利です。
- お手入れの方法は26ページを参照してください。

仕　様

品名		コンビネーションレンジ
商品コード		114-1013型
型式名		GMO-P3610
消費ガス量		都市ガス 13A:5.00kW(4,300kcal/h) 都市ガス 12A:4.65kW(4,000kcal/h)
		LPガス:5.02kW(0.36kg/h)
消費電力	高速オーブン	75W
	電子レンジ	1,070W
	同時（コンビ）使用	420W
高周波出力		電子レンジ(強):500W 電子レンジ(弱)・コンビ:200W相当 解凍:90W相当
高速オーブン加熱速度		200℃　3〜4分
高速オーブン温度調節範囲		イースト発酵（28・35・39℃)、120℃〜250℃
外形寸法		幅600mm×奥行550mm×高さ890mm
庫内有効寸法		幅356mm×奥行362mm×高さ237mm
オーブン皿有効寸法		幅340mm×奥行310mm
ターンテーブル有効寸法		φ332mm
ガス接続		R1／2（オネジ）[下部接続]・RC1/2（メネジ）[上部接続]
電源		AC100V（50-60Hz共用）
質量（重量）		39kg（本体）・4kg（付属品）
付属品		●ターンテーブル台……1枚 ●ターンテーブル（丸皿）……1枚 ●オーブン皿（角皿）……2枚 ●丸　網……1枚 ●オーブン皿取っ手……1個 ●クッキングブック……1冊 ●取扱説明書……1冊 ●保証書……1枚 ●事業所一覧……1枚 [設置時使用するもの] ●アース線……1本（機器本体に取付けてあります） ●アジャスターボルト……2本（機器本体にテープ固定しています） ●工事説明書……1冊